

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2019
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2019
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2019
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2019
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2019
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Chanlins	Rouge/Red	2019
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2019
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2019
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2019

Elaboré par : Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 5, Grande Rue
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reune todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este pais asi como en el exterior. Segun los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 10/05/2021

Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL

21 rue des Capucines

21200 BEAUNE

FRANCE

SIRET 794 311 175 00028



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:22/03/2021
Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 22/03/2021
N° demande: 175412 EXT Client: 60340
Réf. client: 22/03/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21032644F	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,55 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax 03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050541R	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,63 g/l acide acétique 10,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,60 g/l acide acétique 10,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.






CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050547A	ECHÉZEAUX GRAND CRU - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 14 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 60 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,68 g/l acide acétique 11,33 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,93 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.






CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050540L	POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	------------------	--------------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 13 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,66 g/l acide acétique 11,08 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,64 g/l acide acétique 10,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050542E	VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050544X	SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,68 g/l acide acétique 11,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,97 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.

LABORATOIRE AGRÉÉ
BEAUNE



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-ce-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050552J	MOREY SAINT DENIS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
---	------------------	--------------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,73 g/l acide acétique 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03,80,26,23,78 - Fax:03,80,26,23,79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
N° demande: 176576 EXT Client: 60340
Réf. client: 12/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210513290	RICHEBOURG GRAND CRU - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,86 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 6 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 36 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(5 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N° Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:12/05/2021 au:12/05/2021
Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
N° demande: 176576 EXT Client: 60340
Réf. client: 12/05/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21051328S	MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	------------------	--------------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 14 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 48 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 12,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Vosne-Romanée

CLOS DE LA FONTAINE

Appellation d'Origine Protégée

MONOPOLE

DOMAINE A.F. GROS
Vosne Romanée Clos de la Fontaine
2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

Exclusive limited bottling of 518 magnum.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VCF19

14% VOL.

1,5L



Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD COTE-D'OR. FRANCE

Pommard
**PREMIER CRU
LES ARVELETS**
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Pommard 1er Cru les Arvelets 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : PARV19

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, CÔTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. CÔTE-D'OR. FRANCE

Richebourg
GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : R119

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : EC19

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Vosne-Romanée

AUX RÉAS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée aux Réas 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

14% VOL

CONTAINS SULFITES - Lot n° : VR19

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : HN19

13% VOL.

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Savigny-les-Beaune

**PREMIER CRU
CLOS DES GUETTES**

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

**Savigny les Beaune 1er Cru Clos des
Guettes 2019**

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : SAC619

75 cl

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.
Champignon souterrain
ex: Truffe Noire de Bourgogne
Illustration (à-côté)
Pop: - Nez de Truffe -
*expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT

www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD COTE-D'OR, FRANCE

Morey-Saint-Denis
Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS

Morey Saint Denis 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSD19

13% VOL.

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : af-gros@wanadoo.fr

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029



Domaine A.-F. Gros SA

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE



MOULIN-À-VENT
en Mortperay

2019

DOMAINE A.F. GROS

Moulin à Vent en Mortperay 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Gamay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

12,5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV19

75 cl

BOTTLING CERTIFICATE

Domaine AF GROS

Millésime / Vintage 2019

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2019	15/03/2021	13	BPN19
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2019	15/03/2021	13	HN19
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2019	20/07/2020	12.5	MAV19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2019	15/03/2021	14	BEMO19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2019	12/04/2021	13.5	BEBO19
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2019	14/04/2021	13	SACG19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2019	12/04/2021	13	PPEZ19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2019	12/04/2021	13.5	PARV19
POMMARDS 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2019	13/04/2021	13.5	PCHA19
CHAMBOLLE MUSIGNY	201	13/04/2021	14	CM19
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2019	13/04/2021	14	VR19
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2019	13/04/2021	14	VCF19
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2019	12/04/2021	14	VC19
ECHIZEAUX GRAND CRU	2019	12/04/2021	13.5	EC19
RICHEBOURG GRAND CRU	2019	11/04/2021	13.5	RI19